Pavoučí muffiny

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	vejce
70 g	máslo
70 g	krupicový cukr
150 ml	mléko
200 g	polohrubá mouka
1 ks	kypřicí prášek do pečiva
10 g	holandské kakao
20 g	kvalitní čokoláda
1 ks	čokoládová poleva (může být hotová)
	pendrekové tyčinky z lékořice
	čokoládové ,,knoflíky,, (popř. čokoládové lentilky)
	kuličky na dekoraci (prodává např. Dr. Oetker)
kousek	čokoláda

Postup přípravy

Vejce rozklepneme do misky, přidáme změklé máslo, krupicový cukr a mléko. Smícháme dohromady, poté přisypeme polohrubou mouku s kypřicím práškem do pečiva, kakao a nastrouhanou čokoládu. Vše důkladně promícháme. Připraveným těstem naplníme do 3/4 formičky na muffiny (muffinů bude asi 10 až 12) a dáme do trouby předehřáté na 180° Celsia. Pečeme 15 až 20 minut, upečené vyndáme z trouby. Poté do každému muffinu zapíchneme 6 pendrekových tyčinek (jako nohy pavouka) a přelijeme trochou rozpuštěné čokoládové polevy. Ozdobíme lentilkami a barevnou dekorací (což budou pavoučí oči) a na závěr pavouka postrouháme čokoládou (vzniknou jakési chlupy). Podáváme jen nebojácným dětem. :o)

Poznámka: *Muffin (čteme mafin) je druh malého pečiva, který tvarově připomíná dortík. Není však tak sladký a většinou nemívá polevu. Muffiny se pečou v tzv. muffinových formičkách či pohárcích, které mohou být kovové či silikonové, jsou pravidelně přehýbané a dávají muffinu jeho správný tvar. Existuje mnoho variant a příchutí muffinů např. borůvkové, čokoládové, malinové, skořicové, banánové, mandlové,*

citronové, oříškové, jahodové, ale i dýňové, mrkvové, okurkové apod. Muffiny se často jedí k snídani, lze je ale podávat také ke svačině nebo k jiným příležitostem.